



Restaurants

Solutions pour
la restauration SATO
– À votre service !



satoeurope.com

À propos de SATO

SATO est un leader international des solutions Auto-ID conçues pour relier les personnes, les biens et les informations.

Nous proposons à nos clients des solutions complètes capables de simplifier leurs opérations, de responsabiliser leurs effectifs et de réduire leur empreinte environnementale.



► **Technologie**

Des solutions intégrées intelligentes pour de meilleures performances commerciales



► **Assistance et maintenance**

Un accès facile aux services d'assistance et de maintenance où que vous soyez



► **Créativité continue**

Une amélioration et une innovation continues, centrées sur le client



► **Réseau**

Un partenaire de confiance, fournisseur de solutions centrées sur le client



► **Fiabilité**

Des matériaux, logiciels et consommables tous disponibles auprès d'un fournisseur unique

SATO Europe commercialise une gamme exhaustive de solutions intégrées d'étiquetage et d'identification automatique destinées au marché de la restauration.

Répondre à vos besoins

Relever les défis de l'univers animé de la restauration

De la restauration rapide au service de traiteur événementiel, les fournisseurs savent à quel point il peut être compliqué de livrer, dans les délais, des plats frais et appétissants qui répondront aux attentes de clients toujours plus exigeants. Principaux défis de la restauration :



Sécurité
alimentaire



Étiquetage
alimentaire



Automatisation de
l'étiquetage



Personnalisation
des solutions

Sécurité alimentaire

Protégez la santé de vos clients avec les solutions d'étiquetage alimentaire SATO

Chez SATO, nous savons que tout établissement de restauration fait de la sécurité alimentaire sa priorité absolue.

Les solutions de dernière génération SATO assurent le contrôle, la traçabilité et la sécurité des denrées alimentaires des environnements de restauration en :

- ✓ Répondant aux exigences de législation alimentaire, notamment en matière d'analyse des risques et de maîtrise des points critiques (HACCP)
- ✓ Développant une activité de restauration saine et sécurisée grâce à des solutions d'étiquetage qui facilitent l'application des bonnes pratiques en matière de contamination croisée, de nettoyage, de cuisine et de conservation des aliments
- ✓ Gérant simplement la sécurité alimentaire à l'aide de systèmes d'étiquetage efficaces



Étiquetage alimentaire

Améliorer la communication grâce à des solutions d'étiquetage polyvalentes

SATO propose des étiquettes contrôlées, approuvées et certifiées, notamment des étiquettes transparentes, idéales pour l'étiquetage alimentaire, conçues pour les établissements de restauration.

Un étiquetage clair, cohérent et attractif ne participe pas seulement à l'augmentation des ventes. Il permet également de communiquer de manière directe avec le client tout en répondant aux évolutions de la législation en matière d'étiquetage alimentaire. Les solutions SATO offrent une large variété d'informations aux clients :

- ✓ Données relatives à la législation alimentaire, notamment ingrédients et informations de préparation
- ✓ Données relatives aux ingrédients, à la préparation et aux apports nutritionnels, ainsi que les informations sur les allergènes et les recommandations de conservation
- ✓ Données relatives à la santé et au bien-être, telles que les quantités de matières grasses, de sucre ou le nombre de calories pour aider les consommateurs à prendre des décisions avisées
- ✓ Informations essentielles, telles que les adresses de livraison, les ingrédients et les allergènes contenus dans les produits



Automatiser le processus d'étiquetage

Améliorer l'efficacité grâce à l'automatisation

Les établissements de restauration doivent automatiser leur processus d'étiquetage afin d'améliorer leur exploitation. La capacité à faire disparaître les erreurs, à éliminer le gaspillage et à gérer de manière proactive les exigences d'exploitation et de sécurité alimentaire repose fortement sur les systèmes d'étiquetage automatisés. Ces derniers proposent de nombreuses améliorations :

- ✓ Suppression des erreurs de code date suite à un étiquetage manuel
- ✓ Étiquetage sur demande visant à simplifier la gestion des stocks
- ✓ Production d'étiquettes personnalisées en temps réel pour une meilleure réactivité
- ✓ Amélioration de la gestion du personnel
- ✓ Amélioration de la connectivité (sans fil, cloud et API)
- ✓ Intégration facile aux logiciels de gestion de stocks alimentaires



Les solutions sur mesure de SATO

Il est parfois difficile de trouver la solution qui saura répondre aux besoins de votre activité de restauration.

De l'amélioration de la gestion des stocks à une rotation des marchandises précise et efficace, les dernières innovations SATO en matière d'étiquetage permettent aux établissements de restauration de proposer des services plus rapides, plus sûrs et plus efficaces.

Grâce à leur connectivité réseau/cloud, les solutions d'impression intelligentes de SATO ne font pas appel à des ordinateurs hôtes et sont entièrement autonomes, compactes et légères, des qualités idéales pour les environnements de restauration très souvent surchargés.

Application Enabled Printing – La nouvelle génération d'imprimantes d'étiquettes intelligentes

La plate-forme Application Enabled Printing (AEP) de SATO est un outil intégré intelligent qui permet de personnaliser les impressions afin de simplifier sensiblement les opérations d'étiquetage et de réduire leurs coûts.



AEP peut être utilisé pour personnaliser entièrement la fonction d'impression des solutions compatibles, y compris les modèles FX3-LX et TH208, afin de répondre aux besoins uniques de chaque environnement de restauration.

FX3-LX – Une impression d'étiquette simplifiée pour toutes les opérations complexes

- Amélioration de l'efficacité et de la productivité ; réduction des coûts
- Conformité aux législations sur les denrées alimentaires
- Boîtier antibactérien facilement nettoyable
- Imprimante autonome avec écran TFT tactile couleur de 7 pouces
- Compatible lecture vidéo



Judo Food – La polyvalence pour l'univers de la restauration

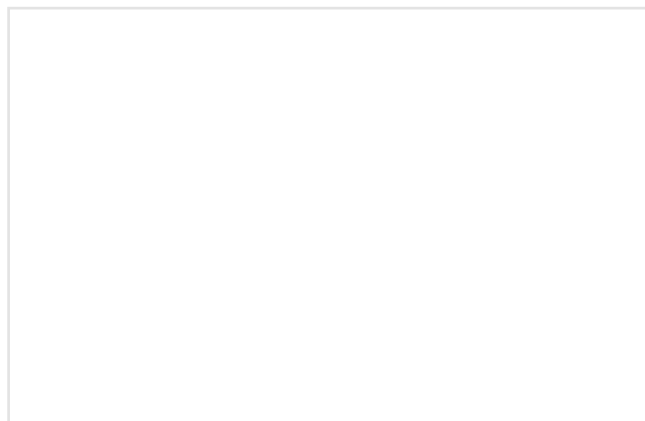
- Conçue spécialement pour les zones de préparation, la restauration rapide et la restauration classique
- Étiquetage simple et rapide pour plus d'efficacité et moins de gaspillage



TH208 – Compacte, légère et autonome

- Large variété d'applications : étiquetage de prix, d'ingrédients et de données d'identification
- Autonome avec batterie et panneau de contrôle intégrés
- Boîtier antimicrobien adapté aux environnements de restauration
- Calendrier en temps réel pour étiquetage de dates





Pour plus de renseignements, contactez votre
commercial SATO ou consultez le site :

satoeurope.com



Ceaseless Creativity for a Sustainable World

© 2019 SATO CORPORATION. Tous droits réservés.
Pour plus de renseignements, contactez les bureaux
SATO de votre région ou visitez le site :